

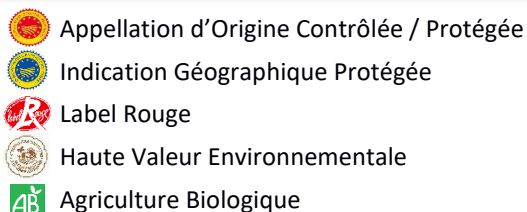
MENUS DES REPAS SERVIS DANS LES FOYERS SÉNIORS DE LA VILLE DES PENNES-MIRABEAU



| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| <p>Lundi 02/10/23</p> <p><u>Carottes râpées</u> Boulettes de bœuf aux oignons Riz Fromage Yaourt sucré</p> | <p>Mardi 03/10/23</p> <p>Œuf mayonnaise Sauté de dinde sauce moutarde Pommes vapeur Fromage <u>Fruit de saison</u></p> | <p>Mercredi 04/10/23</p> <p><u>Endives et croûtons</u> Côte de porc Aubergines à la parmesane Fromage Gâteau basque</p> | <p>Jeudi 05/10/23</p> <p><u>Tomates en salade</u> Navarin d'agneau Epeautre Fromage Île flottante</p> | <p>Vendredi 06/10/23</p> <p>Salade de pâtes Cabillaud aux herbes Fondue de poireaux Fromage <u>Fruit de saison</u></p> |
| <p>Lundi 09/10/23</p> <p>Salade de lentilles Jambon Gratin de blettes Fromage <u>Fruit de saison</u></p> | <p>Mardi 10/10/23</p> <p><u>Salade verte</u> Lapin sauce forestière Macaronis Fromage Fromage blanc</p> | <p>Mercredi 11/10/23</p> <p><u>Céleri rémoulade</u> Goulash à la hongroise Semoule Fromage Flan nappé caramel</p> | <p>Jeudi 12/10/23</p> <p>Bouillon vermicelles Cordon bleu Petits pois sautés Fromage <u>Fruit de saison</u></p> | <p>Vendredi 13/10/23</p> <p>Betteraves vinaigrette Colin basquaise Boulghour Fromage <u>Fruit de saison</u></p> |
| Semaine du goût : les herbes et les épices | | | | |
| <p>Lundi 16/10/23</p> <p>Pizza chèvre-miel- romarin Rôti de porc à l'estragon Courgettes sautées Fromage <u>Fruit de saison</u></p> | <p>Mardi 17/10/23</p> <p><u>Concombre</u> fromage blanc à la menthe Curry de veau Pommes noisettes Fromage Crème café</p> | <p>Mercredi 18/10/23</p> <p><u>Melon</u> mozza basilic Omelette ciboulette Carottes sautées Fromage Gâteau maison pomme cannelle</p> | <p>Jeudi 19/10/23</p> <p>Soupe au pistou Cuisse de poulet Gratin de chou-fleur thym et muscade Fromage <u>Fruit de saison</u></p> | <p>Vendredi 20/10/23</p> <p><u>Tomates persillées</u> Saumon sauce aneth Spaghettis Fromage Yaourt vanille</p> |
| <p>Lundi 23/10/23</p> <p><u>Fenouil en salade</u> Quenelles de volaille béchamel Haricots verts sautés Fromage Liégeois de fruits</p> | <p>Mardi 24/10/23</p> <p>Apéritif d'octobre Saucisse Purée de pois cassés Fromage Gâteau</p> | <p>Mercredi 25/10/23</p> <p>Cœurs de palmier Bœuf marengo Ebbly Fromage <u>Fruit de saison</u></p> | <p>Jeudi 26/10/23</p> <p>Salade piémontaise Escalope de dinde à la crème Chou romanesco Fromage <u>Fruit de saison</u></p> | <p>Vendredi 27/10/23</p> <p><u>Salade d'endives</u> Cassolette de la mer Riz Fromage Fromage blanc sucré</p> |

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques